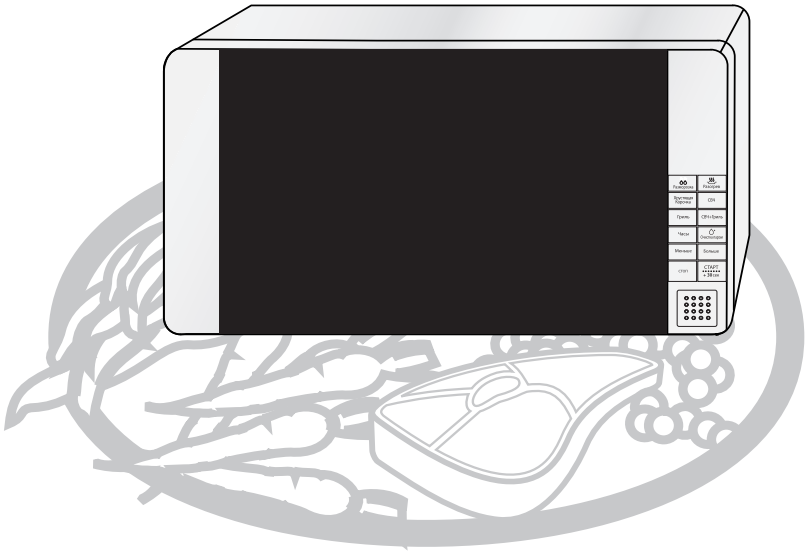
SAMSUNG

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

FG77KSTR/FG77KR/
FG77KUSTR



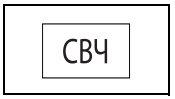
Короткий наочний посібник 2
Піч 2
Панель керування 3
Приладдя 3
Користування цією інструкцією 4
Правила техніки безпеки 4
Встановлення часу 5
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми 6
Приготування/Підігрівання 6
Рівні потужності 7
Зупинка приготування їжі 7
Регулювання часу приготування 8
Використання режиму очищення парою 8
Використання режиму автоматичного розігрівання 9
Параметри режиму автоматичного розігрівання 9
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 10
Параметри автоматичного швидкого розмороження 10
Використання автоматичного режиму хрусткої скоринки 11
Використання ручного режиму приготування хрусткої скоринки 12
Вибір положення нагрівального елемента 13
Вибір приладдя 13
Приготування в режимі гриля 13
Поєднання мікрохвиль та гриля 14
Вимкнення звукового сигналу 14
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 14
Посібник із вибору посуду 15
Посібник із приготування їжі 16
Чищення мікрохвильової печі 22
Зберігання і ремонт мікрохвильової печі 23
Технічні характеристики 23

Код: DE68-03096E

UK

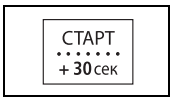
Короткий наочний посібник

Для приготування їжі



1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору).**



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукових сигнали.

Для швидкого розмороження продуктів

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **розморозка (розмороження)** .

2. Виберіть масу продуктів за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору).**

3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

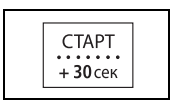
Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

Для приготувати страв на грилі

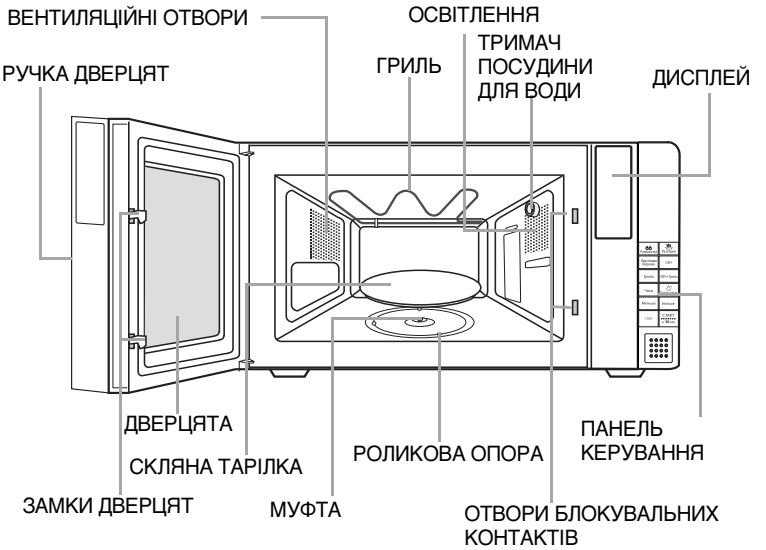
1. Натисніть кнопку **Гриль**.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору).**

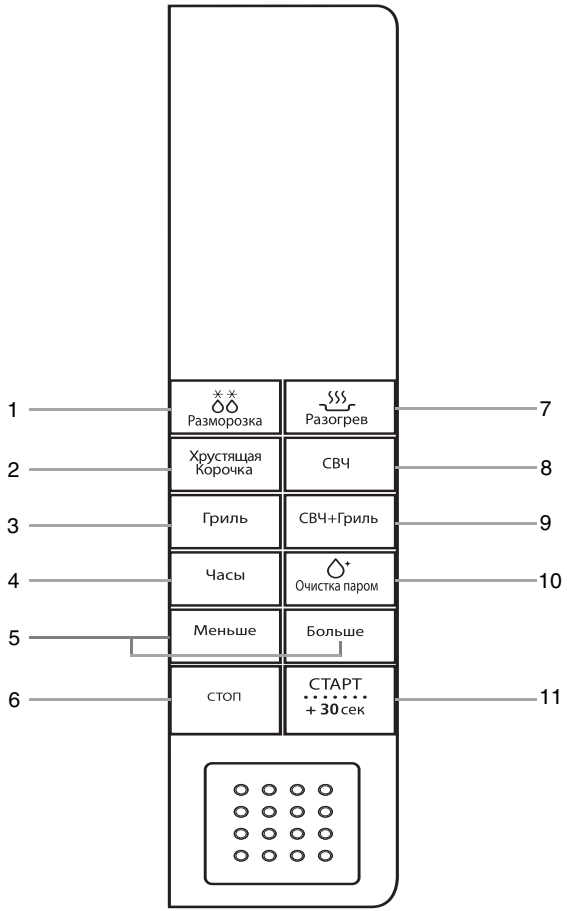


3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

Піч



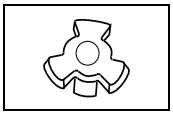
Панель керування



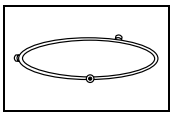
1. КНОПКА ШВИДКОГО АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
2. ВИБІР АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ ЗАПІКАНКИ
3. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
4. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ (для часу приготування, ваги, розміру порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
7. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ
8. ВИБІР РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ/ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
9. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
10. КНОПКА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ
11. КНОПКА ПУСКУ

Приладдя

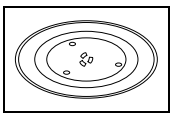
Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.



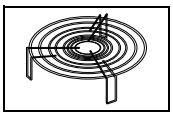
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.
   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



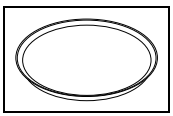
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



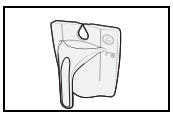
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.
   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



5. **Тарілка для приготування хрусткої Скоринки**, див. стор. 11-стор. 12.
   Призначення: Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування хрусткої скоринки.



6. **Посудина для води для чищення**, див. стор. 8.
   Призначення: Посудину для води можна використати для чищення.

☛ **Не можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

UK

Користування цією інструкцією

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- ***Правила техніки безпеки***
- ***Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі***
- ***Корисні поради щодо приготування***

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю:

- ***Приготування страв***
- ***Автоматичне швидке розмороження продуктів***
- ***Приготування їжі на грилі***
- ***Збільшення часу приготування***

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

У покрокових описах використовуються чотири різних символи.

Важлива інформація

Примітка

Увага

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(a) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят), або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(b) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(c) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
(1) самих дверцят (погнуті)
(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(d) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ КОРИСТУВАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Перш ніж починати готувати їжу або підігрівати продукти в мікрохвильовій печі, перевірте дотримання правил безпеки, що викладені нижче.

- Використовуйте лише посуд та приладдя, призначені для використання в мікрохвильовій печі;
  Не використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурів, виделок і т. ін.
  Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.
  Причина: Можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.
- Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
  Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу. Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.
- Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч та від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
- Підчас нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом; щоб запобігти такій ситуації,
  ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини.
  За необхідності перемішуйте рідину під час нагрівання і ЗАВЖДИ – після нагрівання.
  У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ:
  * Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
  * Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
  * Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- **НІКОЛИ** не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Пляшки з вузьким горлом можуть також вибухнути внаслідок перегрівання.
  НІКОЛИ не нагрівайте дитячу пляшечку, закриту соскою, оскільки пляшка може вибухнути від перегрівання.
- Щоб запобігти опікам, вміст пляшок з молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
- Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання. Також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, посуд у вакуумній упаковці, горіхи в шкаралупі, помідори і т.д.
- Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною небезпечних ситуацій.
- **НЕ** накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Тканина або папір може загорітися від гарячого повітря, яке виходить з печі.
  Піч може перегрітись і автоматично відімкнутись. Її не можна буде увімкнути, поки вона достатньо не охолоне.
- **ЗАВЖДИ** використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Правила техніки безпеки (продовження)

- **НЕ** торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.
- Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсельну вилку, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями. Ніколи не використовуйте піч, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.
- Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.

Причина: Гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

- Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина: Це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

- **НЕ** вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Рекомендуємо постійно тримати в печі склянку з водою. Вода поглинатиме мікрохвилі, якщо піч буде випадково ввімкнено.
- Мікрохвильову піч не можна встановлювати в шафі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- **НІКОЛИ** не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предметів, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їх безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Під час використання піч нагрівається. Будьте обережні, уникайте контакту із нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.
- **НЕ** використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі (якщо є).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч заборонено використовувати до тих пір, поки не буде полагоджена спеціалістом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Для осіб які не є спеціалістами є небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії енергії мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Рідини та іншу їжу не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише при умові отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих з причини високих температур.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Не залишати дітей без нагляду.

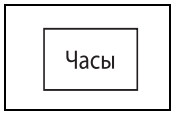
- З міркувань безпеки, заборонено чистити прилад миючими засобами зі струменевою подачею або високим тиском.

Встановлення часу

Придбана Вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Він може показувати час як в 24-годинному так і в 12-годинному форматі. Необхідно налаштувати годинник:

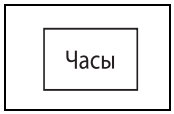
- ***Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч***
- ***Після збою електроживлення***

✉ Не забудьте перевести годинник при переході з літнього часу на зимовий, і навпаки.



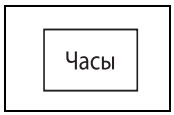
1. Щоб показувати час у ...	**Натисніть кнопку Часы (Годинник) ...**
24-годинному форматі	Один раз
12-годинному форматі	Двічі

2. Натисніть **Меньше (Вниз)** і кнопки **Больше (Вгору)**, щоб встановити годину.



3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

4. Натисніть **Меньше (Вниз)** і кнопки **Больше (Вгору)**, щоб встановити хвилини.



5. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

UK

Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми

Якщо у Вас виникла яка-небудь із нищенаведених проблем, спробуйте подані відповіді.

◆ Нормальним вважається
- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або вентиляційних отворів

◆ Коли Ви натискаєте кнопку **СТАРТ (Старт)**, піч не працює.
- Чи повністю закриті дверцята?

◆ Зовсім не відбувається приготування їжі
- Чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку **СТАРТ (Старт)**?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацював автомат захисту?

◆ Їжа не готова або надто запечена
- Чи правильно вибрано час приготування для даного типу їжі?
- Чи є вибраний правильний рівень потужності?

◆ Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)
- Чи не використовується посуд з металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

◆ Піч створює перешкоди для радіоприймачів та телевізорів
- Підчас роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди для радіо чи телевізорів. Це нормально. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можливо скинуті показники дисплею. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки, і потім вставте її знову. Знову встановіть час.

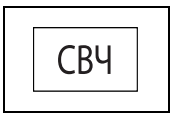
✉ Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій Вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

Приготування/Підігрівання

Наступна процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.

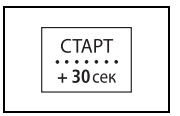
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені Вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спочатку помістіть їжу в центр скляної тарілки. Тоді закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
Результат Дисплей показує повідомлення 850 Вт (максимальна потужність приготування): Виберіть відповідний рівень потужності знову натискуючи кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивитися таблицю рівнів потужностей.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат З'являється світло всередині печі і тарілка починає крутитися.
1) Починається приготування їжі і коли воно закінчується, піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

☛ **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

✉ Якщо Ви хочете нагрівати їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (850 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу починає працювати.

Рівні потужності

You can choose among the power levels below.

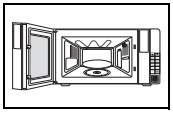
Рівень потужності	Вихідний	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	850 Вт	
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	
РОЗМОРОЖУВАННЯ (Розморозка)	180 Вт	
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I (СВЧ+Гриль)	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II (СВЧ+Гриль)	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III (СВЧ+Гриль)	300 Вт	1100 Вт

✉ Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

✉ Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Зупинка приготування їжі

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



1. Щоб призупинити тимчасово;
   Відкрийте дверцята.
   Результат Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

2. Щоб зупинити повністю;
   Натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)**.
   Результат Приготування припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)**.

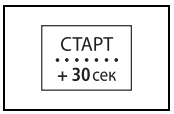
☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування просто натисніть кнопку **СТОП (Скасувати)**.

UK

UK

Регулювання часу приготування

Ви можете збільшити залишений час приготування натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які Ви хочете додати.

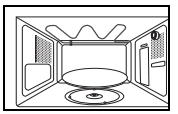


Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які Ви хочете додати.

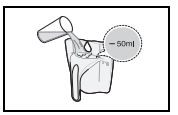
Використання режиму очищення парою

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери. Після використання функції парового очищення можна легко почистити внутрішню камеру печі.

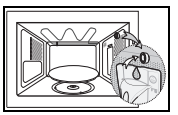
- ☛ використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури).
- ☛ Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.



1. Відкрийте дверцята.



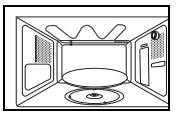
2. Наповніть водою посудину до позначки рівня, що знаходиться зовні на посудині.
(приблизно 50 мл.).



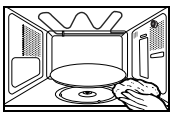
3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі.

4. Закрийте дверцята.

5. Натисніть кнопку **Очистка паром (Парове очищення)** .
Під час парового очищення можна буде побачити **невеликий туман**.
Це не є ознакою несправності; **ПАРА РОЗСІВАЄ** світло **ВСЕРЕДИНІ**.



6. Відкрийте дверцята.



7. Очищуйте внутрішню камеру печі сухим кухонним рушником. Зніміть піддон, що обертається, та протріть під підставкою паперовим рушником.

Попередження!

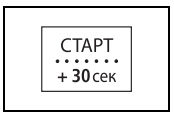
- Використовуйте посудину для води лише для застосування функції "**Парове Очищення**".
- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

Використання режиму автоматичного розігрівання

Режим автоматичного розігрівання має чотири програми з різним часом підігрівання.
Вам не потрібно вводити ні часу приготування, ні рівня потужності.
***Ви можете задати розмір порції натискуючи кнопки* Меньше (Вниз) *та* Больше (Вгору).**
Спочатку, помістіть їжу в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Разогрев (Авто розігрівання)** .

2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**.
(див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено.
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Параметри режиму автоматичного розігрівання

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розігрівання, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації

UK

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. Готова страва (з холодильника)	300-350 г 400-450 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2. Суп/Соус (з холодильника)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 хв.	Налийте суп/соус в глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
3. Лазанья (заморожена)	200 г 400 г	3 хв.	Викладіть заморожену лазанью в тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину на підставку. Ця програма підходить для заморожених макаронних виробів, таких як лазанья, канелоні та макаронів.
4. Напої кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 філіжанка) 250 мл (1 горнятко)	1-2 хв.	Вилийте у керамічну чашку (150 мл) або горнятко (250 мл) і поставте посередині підносу, який обертається. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. До і після приготування ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи чашки (див. вказівки з безпеки для рідин).

UK

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

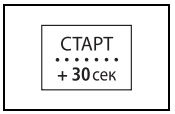
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

✉ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спочатку, помістіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Разморозка (Розморожування)** (Разморозка). (Див. таблицю збоку)

2. Виберіть масу продуктів за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**.
Максимальна вибрана вага становить 1500 г.
(Для хліба/випічки максимальна вага становить 625 г)



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат

- Починається процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, ще раз натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

✉ Розморозити продукти можна також в ручному режимі. Для цього виберіть функцію "Приготування/Підігрівання" з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться в розділі "Приготування/Підігрівання" стор. 6.

Параметри автоматичного швидкого розмороження

У поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та хліб/торт на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2. М'ясо птиці	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе.
4. Хліб/ Випічка	125-625 г	10-60 хв.	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть торт на керамічну тарілку і, при можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хлібу, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Проте, вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.

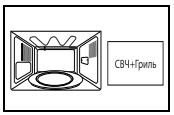
✉ Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію щодо розмороження продуктів дивитися стор. 19.

Використання автоматичного режиму хрусткої скоринки

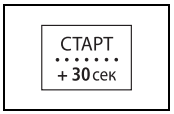
Час приготування в режимі хрусткої скоринки встановлюється автоматично.

***Ви можете задати розмір порції за допомогою кнопок* Меньше (Вниз) *та* Больше (Вгору).**

Насамперед, помістіть тарілку для хрусткої скоринки на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

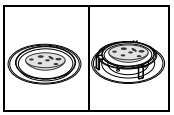


1. Покладіть цю тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте, використовуючи найвищу потужність комбінованого режиму мікрохвилі-гриль. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** і встановіть час попереднього нагрівання (3-5 хвилин) за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору).**



2. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

☛ Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.



3. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на тарілку для хрусткої скоринки.
Закрийте дверцята.

✉ Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

4. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Хрустящая корочка (хрусткої скоринки)**.

5. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**.
(див. таблицю збоку).

6. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ **Миття тарілки для запіканки**
Помийте тарілку для запіканки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть в чистій воді.

✉ Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

❇ **Застереження**
Тарілку для запіканки не можна мити в посудомийній машині.

В поданій таблиці представлено різні автоматичні програми приготування запіканки, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми працюють в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.

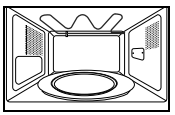
Для використанні цього режиму рекомендується попередньо прогріти тарілку на скляній тарілці протягом 3-5 хвилин, використовуючи комбінований режим з потужністю 600 Вт. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код/Продукти (-18°C)	Розмір порції	Час попереднього розігрівання	Час витримки	Рекомендації
1. Заморожена піца	200 г 300 г 400 г	5 хв.	-	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт. Покладіть піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
2. Заморожені батони	150 г (1шт.) 250 г (2 шт.)	4 хв.	2-3	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки в комбінованому режимі з потужністю 450 Вт. Покладіть один батон збоку від центру на тарілці, два батони покладіть на тарілці один біля одного. Цю програму можна використовувати для бутербродів (наприклад, з овочами, шинкою та сиром), а також для піци.
3. Заморожений пиріг	150 г (1шт.) 300 г (1-2 шт.)	3 хв.	1-2	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт. Покладіть пиріг на тарілку для хрусткої скоринки. Поставте тарілку на решітку.
4. Замороженні шматки курки	125 г 250 г	4 хв.	-	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт. Змастіть тарілку для хрусткої скоринки одною столовою ложкою олії. Розкладіть шматки курки рівномірно на тарілці. Переверніть шматки, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку "Старт".

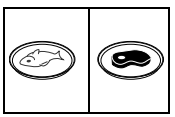
Використання ручного режиму приготування хрусткої скоринки

Ця тарілка для хрусткої скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля; їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) можна побачити продукти, які можна готувати в цій тарілці.

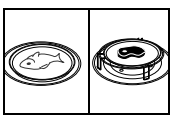
Тарілку для хрусткої скоринки можна також використати для бекону, яєшні, сосисок і т. ін.



1. Помістіть таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль (СВЧ+Гриль)], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
   - ☛ Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
   - ✻ Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не ріжте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
   - ✻ Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасові приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.



3. Покладіть продукти на тарілку для хрусткої скоринки.
   - ☛ Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд; наприклад, пластикову миску. Ніколи не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.



4. Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
5. Виберіть необхідний час приготування та потужність. Дивіться таблицю на наступній сторінці.

✉ **Миття тарілки для хрусткої скоринки**

Помийте тарілку для хрусткої скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть в чистій воді.

✉ Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

✻ **Застереження**

Тарілку для хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці.

Попередньо розігрійте таку тарілку в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт (СВЧ+Гриль) та дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

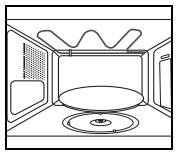
Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування	Рекомендації
Бекон	4 шматки (80 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	3½-4 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Покладіть шматки один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	3 хв.	450 Вт + Гриль	4½-5 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Гамбургер (заморожений)	2 шт. (125 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	7-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4- 5хв.
Смажена картопля	250 г 500 г	3 хв.	600 Вт + Гриль	5-6 хв. 8-9 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Розмістіть по колу. Поставте тарілку на решітку.
Рибні палички (заморожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 хв.	600 Вт + Гриль	7-8 хв. 9-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).
Піца (охолоджена)	300-350 г	4 хв.	450 Вт + Гриль	6½-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.

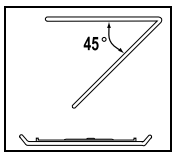
Вибір положення нагрівального елемента

Нагрівальний елемент застосовується під час використання грилю. Він встановлюється лише в одне положення. Користувачам буде повідомлено, якщо його необхідно встановлювати у вертикальному положенні.

- ***Горизонтальне положення для приготування їжі в режимі гриля або в комбінованому режимі "мікрохвилі +гриль"***

☛ Змінюйте положення нагрівального елемента лише тоді, коли він холодний і не докладайте надмірної сили для його зміщення у вертикальне положення.



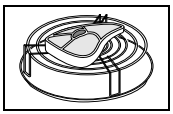


Щоб встановити нагрівальний елемент...	**Тоді...**
В горизонтальне положення (режим гриль або комбінований "мікрохвилі + гриль")	◆ Потягніть нагрівальний елемент до себе ◆ Штовхайте його догори, доки він не зупиниться паралельно зі стелею камери печі

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45°, а тоді чистити його.

Вибір приладдя

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників, тощо.



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як в мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

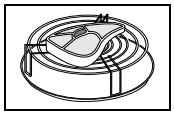
✉ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі "Посібник із вибору посуду" на стор. 15.

Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підрум'янити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** і **Больше (Вгору)**.

2. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.



3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

4. Натисніть кнопку **Гриль**.
Результат На дисплеї з'являться такі символи:

5. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

6. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Починається приготування в режимі гриля. Коли приготування закінчено.
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знов вмикається.
Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріву печі.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Переконайтесь, що нагрівальний елемент розташований в горизонтальному положенні.

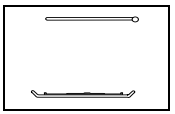
UK

Поєднання мікрохвиль та гриля

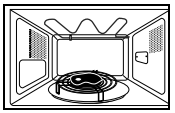
Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна також комбінувати використання мікрохвиль та гриля.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки . Найкращими для такого використання є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

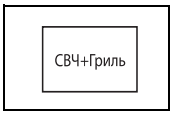
☛ ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.



1. Переконайтесь, що нагрівальний елемент розташовано в горизонтальному положенні; більш детальну інформацію можна дізнатись на стор. 13.



2. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку.
Закрийте дверцята.

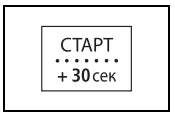


3. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)**.
Результат На дисплеї з'являться такі символи:
СВЧ+Гриль (режим мікрохвиль та гриля)
600 Вт (вихідна потужність)

✉ Виберіть відповідний рівень потужності натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.

☛ Ви не можете встановлювати температуру гриля.

4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**.
Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

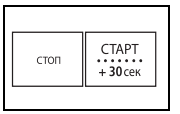


5. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування закінчено.
1) Піч подає чотири звукових сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) Дисплей знову показує поточний час.

✉ Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля є 600 Вт.

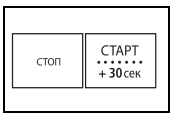
Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути звуковий сигнал можна в будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Скасувати)** та **СТАРТ (Старт)**.
Результат
- На дисплеї з'являться такі символи:

- Тепер піч не подає звукових сигналів при натисканні кнопок.



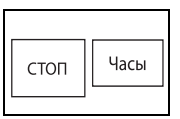
2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Скасувати)** та **СТАРТ (Старт)**.
Результат
- На дисплеї з'являться такі символи:

- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

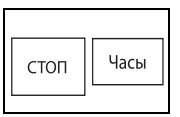
Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу "закрити" піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна "закрити" в будь-який час.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (СТОП)** та **Часы (Годинник)**.
Результат
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодної функції).
- На дисплеї з'явиться повідомлення "L"



2. Щоб розблокувати піч, знову одночасно натисніть кнопки **СТОП (СТОП)** та **Часы (Годинник)**.
Результат Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі повинні проникати в їжу, а посуд не повинен відбивати чи поглинати їх.

Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування "Безпечний для мікрохвильової печі ", тоді все гаразд.

В поданій нижче таблиці перераховані різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким-чином це робити.

Кухонні приладдя	Безпечні для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостям для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, тоді в печі можуть виникати електричні розряди.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Фарфор і глиняні вироби	✓	Фарфор, кераміку, глазуровану кераміку і кістковий фарфор можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують в такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові стаканчики та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити електричний розряд.
Скляний посуд		
• Посуд із загартованого скла	✓	Можна використовувати, якщо не декоровано металевою оправою.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути при раптовому нагріванні.
• Скляні банки	✓	Треба зняти кришку. Придатні тільки для розігрівання.
Метал		
• Тарілки	✗	Може спричинити електричний розряд або займання.
• Дроти для зав'язки пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, стаканчики, салфетки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити електричний розряд.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші пластики можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламінів пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримання вологи. Не повинна торкатися їжі. Будьте обережні, коли знімаєте плівку, оскільки назовні виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓ ✗	Лише, якщо можна кип'ятити або використовувати в печі. Не повинні бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть вилкою.
Парафінований папір, або папір який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ :Рекомендовано
✓✗:Використовувати з обережністю
✗ :Використання може бути небезпечним

UK

UK

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром та цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Кухонний посуд для мікрохвильової печі:
Кухонний посуд для забезпечення максимальної ефективності приготування повинен пропускати мікрохвилі через себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, фарфор і пластмасу, а також через папір та дерево. Отож, ніколи не можна готувати в металевих ємностях.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі:
В мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, включаючи свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. В мікрохвильовій печі також можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи. Загалом, приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивитися розділ із спеціальними порадами).

Накриття підчас приготування
Дуже важливо є накривати їжу підчас приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і вносить свій вклад в процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: н-д., керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою, або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Коли приготування закінчено, важливо є дати їжі постояти, щоб зрівнялась температура по всьому об'єму їжі.

Посібник із приготування заморожених овочів
Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу вказаного в таблиці. Потім продовжуйте приготування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі підчас приготування і один раз після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте підчас витримки.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Брокколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Зелена фасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Суміш овочів (в китайському стилі)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.

Вказівки з приготування рису і макаронних виробів

Рис: візьміть велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування рису посудина має бути закрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не закривайте посудину кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	850 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки із приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу вказаного в таблиці. Потім продовжуйте приготування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти впродовж 3 хвилин.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за повної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Брокколі	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Молоді кабачки	250 г	3½-4	3	Поріжте молоді кабачки на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Підготуйте цілі маленькі гриби або поріжте їх. Не додавайте воду. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Огірки	250 г	5½-6	3	Поріжте огірки на шматки або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст.л.) води.
Перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20°C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7°C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Краще підігрівати страви невеликого розміру.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. табличку для довідки. Загалом, краще підігрівати їжу із використанням нижчого рівня потужності, якщо це делікатес, велика кількість продуктів чи якщо страва, зазвичай, підігрівається дуже швидко (пироги з начинкою тощо).

Під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву, щоб досягти кращих результатів. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливому ошпарюванню, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте (і таким чином не псуйте) їжу.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його у разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю підігрілась.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Див. також розділ із заходами безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливому ошпарюванню, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

UK

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40°C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування зі смоктунцем на ній, оскільки пляшечка може вибухнути у разі перегрівання. Добре струсоніть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і ще раз перед подаванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: близько 37°C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування їжі	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування рису посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування рису посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с - 1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині підносу, який обертається. Під час приготування страви не закривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 філіжанка) 250 мл (1 горнятко)	850 Вт	1-1½ 1½ -2	1-2	Вилийте у керамічну чашку (150 мл) або горнятко (250 мл) і поставте посередині підносу, який обертається. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. До і після приготування ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи чашки (див. вказівки з безпеки для рідин).
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½ -6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½ -5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½ -6½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. Мікрохвильові печі обережно розморожують заморожені продукти за короткий проміжок часу. Це може виявитися надзвичайно корисним, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Усуньте металеві фіксатори на пакуванні і вийміть птицю з пакування, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і усуньте тельбухи, як тільки буде можливість.
Час від часу перевіряйте продукт, щоб перевірити, чи він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту стали нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, припиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити розморожування.
Дайте рибі, м'ясу і птиці постояти, щоб завершити розморожування. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від кількості продуктів. Див. табличку нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої кількості продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування великої кількості продуктів. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до - 20 °C, використовуйте дані з поданої далі таблички для довідки.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6½ -7½ 13-14	5-25	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Відбивні зі свинини	250 г	7½ -8½		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, наприклад крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	900 г	28-30		
Риба				
Філе риби	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Покладіть тонші частини під грубші. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5 - 10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна) Тости/канапки Німецький хліб (біла + житня мука	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5 - 20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині підносу, що обертається. Переверніть після завершення половини часу розморожування!

UK

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і піднос обертається. Обертання підносу забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонні приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується лише режим гриля, перевірте, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і піднос обертається. Завдяки обертанню підносу їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у мікрохвильовій печі + гриль

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі „мікрохвилі + гриль"

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), перевірте, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на піднос, який обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	МХ + ГРИЛЬ	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Лише гриль 1-2 1-2	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	--	Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Страва з тертим сиром (овочі, картопля)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	--	Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	--	Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на піднос, який обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Покладіть шматки курки в клярі на підставку.
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Шматки тостів	4 шт. (по 25 г кожен)	Лише гриль	4-5	4½-5½	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на піднос, який обертається.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	--	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.
Тости по-Гавайськи (шматки ананаса, шинки, сиру)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	--	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	--	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.
Шматки курки	450 - 500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Відбивні з баранини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	11-13	8-9	Змажте відбивні з баранини маслом і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	MX + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7	Змажте стейки зі свинини маслом і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Печені яблука	1 яблуко (близько 200 г) 2 яблука (близько 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	--	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на піднос, який обертається.

Посібник із приготування їжі (продовження)

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте впродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте впродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Помішайте один чи два рази під час розтоплювання. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте впродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла, впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт, доки глазур не стане прозорою. Помішайте два рази під час приготування страви.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервів і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, впродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Вилийте у маленькі скляні ємності з кришками, які закручуються. Поставте ємності кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись вказівок виробника, і ретельно помішайте. Використовуйте посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Розкладіть 30 г подрібненого мигдалю рівномірно на керамічну тарілку середнього розміру.
Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ із використанням рівня потужності 600 Вт.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Чищення мікрохвильової печі

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- ***внутрішні і зовнішні поверхні***
- ***дверцята і ущільнювачі дверцят***
- ***піднос, який обертається, і роликові підставки***

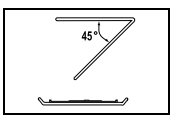
☛ ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. очищуйте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком на піднос, який обертається, і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте піднос, який можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

✉ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:
- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

✉ **очищуйте** внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.



Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45°, а тоді чистити його.

Зберігання і ремонт мікрохвильової печі

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.

Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- ***зламана завіса***
- ***зношені ущільнювачі***
- ***деформовано або зігнувся кожух***

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:
- від'єднайте її від розетки.
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

✉ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

✉ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і ці вказівки для користувача можуть бути змінені без попередження.

UK

Модель	**FG77KSTR/FG77KR/FG77KUSTR**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії	
Мікрохвилі	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2400 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	489 x 312 x 320 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 291 мм
Об'єм	20 літри
Вага	
Нетто	близько 14.5 кг

SAMSUNG
ELECTRONICS

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AE95.B26733**

-. Срок действия : **с17. 10. 2008 по 16. 10. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee